1

حلويات إقتصادية

العالية خليفي



دار البعث للكتاب





اللوازم الضرورية

- سميد
- سميد رقيق
- فرينة
- سكر مرحي (كريمة)
- سكر عادي
- ملح
- خمارة كميائية (صورية)
- فنيلا
- منتوج الفنيلا
- خميرة الخبز
- مايزينة
- فلان الفنيلا (كريمة)
- لحضة
- بسكويت بيمو (bimo)
- كوكاو (فول سوداني)
- جوز الهند
- كاكاو (cacao)
- حلوة الترك (saco)
- ڤوفريط
- جلجلان
- الغرس

- مارغرين (arco)
- بيض
- ليمون
- عسل
- معجون المشماش
- ماء الزهر
- الماء
- حليب
- زيت
- قرفة
- زعفران
- خل
- معطر
- ملون أحمر
- قرنفل
- قطايف
- ملبسات
- أعواد تزيين (tiges)
- ورود حمراء وأوراق خضراء
- حلوة فضية
- صحون ورقية

أدوات التحضير

- حلال
- خباط يدوي
- جرارة
- كأس المقاييس
- نقاش
- ملعقة للأكل
- ملعقة للقهوة
- ملعقة للشاي
- ملعقة خشبية
- شوكة
- مقص
- موس أو سكين
- ريشة
- كأس للماء
- كأس للشاي
- طابع القريوشات

- مبشرة
- طوابع متنوعة
- طابع اللمبوط
- مقلات
- كسرونة
- صفيحة
- طاجين حديد
- خباط كهربائي
- آلة للعجين
- قصعة
- ڤالب (موز، كوكياج، جوز)
- قوالب متنوعة الأشكال (دائرية، قلب، مربع، الخ...)
- قوالب خصوصية لحلوة البركات وحلوة الترتلات الخ..).

شلفيات

المقادير :

للعجين :

- 3 صفار البيض
- 3 ملاعق أكل من السكر
- 1 ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 125غ مارغرين ذائبة (arco)
- 1 ملعقة أكل من ماء الزهر
- نصف كيس من خميرة كميائية
- فرينة
- ملون أحمر

للتزيين :

- معجون المشماش
- 200غ من جوز الهند

للعقدة :

- 250غ من الكوكاو
- 2 ملاعق أكل من السكر
- 1 ملعقة أكل من الزبدة الذائبة
- كمية من القرفة
- ماء الزهر



تحضير العقدة :

- ضعي الكوكاو المطحون + سكر + قرفة + مارغرين ذائبة ثم رشي بماء الزهر واخلطي جيداً بواسطة الأصابع.

تحضير العجين :

- ضعي في إناء مارغرين ذائبة + سكر + منتوج الفنيلا ثم اخلطي جيداً بكف اليد وضعي صفار البيض وملعقة كبيرة من ماء الزهر وتابعي عملية الخلط باليد. ضعي خميرة كيميائية ثم الفرينة شيئا فشيئا. ولوّني في نفس الوقت العجين بالأحمر (rose) أتمي بالفرينة حتى تحصلين على عجينة طرية.

- خذي من العجين لتشكلي حرابيش ثم ضعي وسط كل حربوش كمية من العقدة واغلقيه جيداً.

- قطعي بواسطة سكين الحربوش مقروطات على أشكال متساوية.

- ثم ضعيها في صفيحة مرشوشة بالفرينة واتركيها داخل الفرن مدة 15د تقريبا واخرجيها عندما تأخذ لونا جيداً واتركيها تبرد.

- أغطسي الحلوة في معجون المشماش ثم غلفيها بجوز الهند.

- ضعيها في صحون ورقية.

تارت الباقلاوة

المقادير :

للعجين :

- 3 أعبار من الفرينة
- 1 عبر من مارغرين ذائبة (arco)
- كمية من الملح
- ماء دافئ
- عسل

للعقدة :

- 3 أعبار كوكاو مطحون
- 1/4 عبر من السكر
- 1/2 ملعقة قهوة من القرفة
- كوب شاي من المارغرين الذائبة
- ماء الزهر
- منتوج الفنيلا



تحضير العقدة :

- نأخذ إناء ونضع فيه الكوكاو + سكر + قرفة + مارغرين ذائبة + منتوج الفنيلا ثم نرش بماء الزهر.
- نخلط الكل جيداً ونتركه جانباً.

تحضير العجين :

- نضع الفرينة في قصعة، نجعل وسطها فتحة، نصب عليها المارغرين وقليلا من الملح. نحك العجين بين اليدين ونرشها شيئا فشيئا بالماء الدافئ، نخلط جيداً حتى حصولنا على عجينة رطبة طرية.
- نقسم العجين إلى كور. نحلل الكور بالحلال ثم نضعها في آلة العجين كي نتحصل على أوراق جد رقيقة.
- ندهن القوالب ثم نأخذ الورقة الأولى ونطليها بالمارغرين الذائبة ونكرر العملية مع الأوراق الباقية بنفس الكيفية حتى نصل إلى الطبقة السادسة.
- ونضع فوقها ملعقة أكل من العقدة ونغلفها بستة طبقات أخرى مدهنة.
- بواسطة سكين نزيل العجين الخارجي من القالب.
- نقطع المحيط الداخلي للحلوة بواسطة سكين مدهون.

تحضير عجينة القطايف :

- نحلل العجين الباقي بواسطة الحلال ونضعها في الآلة لنحصل على أوراق رقيقة.
- نرشها بقليل من المايزينة ونتركها بضعة دقائق حتى تجف.
- نمررها في الآلة من الجهة الخاصة بالقطايف.
- نزين كل قالب بقليل من القطايف ونغرس وسطها حبة من الكاوكاو.
- نرش المساحة العلوية للقطايف بقطرات من المارغرين المذابة.
- ندخلها في الفرن مدة ساعة كاملة حتى يحمر وجهها.
- نسكب عليها العسل مباشرة بعد خروجها من الفرن ونتركها تبرد.
- نخرج الحلوة من القالب ونقدمها في صحون ورقية.

باركات بالمعجون

المقادير :

للعجين :

- 4 البيض
- كأس (مارغرين + زيت)
- كأس من السكر تقريبا
- قشور من الليمون
- كيسان من الخمارة الكيميائية (صورية)
- كأس من المايزينة
- فرينة
- معجون المشماش



تحضير العجين :

- نضع في إناء البيض + سكر + قشور الليمون . الزيت والمارغرين ونخلط الكل بواسطة اليد.
- نضيف الخمارة والمايزينة ونضع الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة طرية وسهلة.
- نحلل العجين بالحلاّل حتى نحصل على سمك قدره 2مم تقريباً ونضعها داخل القوالب التي دهنت ورشت بالفرينة من قبل.
- نضع فوقها ملعقة كبيرة من المعجون.
- نأخذ كويرة من العجين بحجم حبة المندرين ثم نبشرها فوق المعجون وندخلها الفرن مدة 20 دقيقة تقريبا.
- نخرج الحلوة من الفرن عند أخذها اللون الأحمر الذهبي.
- ننزعها من القوالب ونتركها تبرد.

العلام

المقادير :

للعجين :

- 3 أعبار من الفرينة
- عبر من الكوكاو المطحون
- 1/2 عبر من مارغرين ذائبة (arco)
- 1/2 عبر من الزيت
- 3 أكياس من الخمارة الكيميائية (صورية)
- حفنة من السكر (كأس تقريباً)
- ماء الزهر
- الماء

للطلية :

- 125غ سكر
- 1/2 لتر من الماء
- 500غ سكر رطب (كريمة)
- بياض بيضة
- ملعقة قهوة من عصير الليمون
- 2 ملاعق كبيرة من ماء الزهر



تحضير العقدة :

- لتحضير سيرو أبيض نضع في كسرونة السكر والماء ونتركه يغلي حتى يتماسك الخليط.
- عند تماسكه نتركه يبرد.
- نضع السيرو الأبيض في إناء ونضيف شيئا فشيئا السكر الرطب ونخلطه بواسطة ملعقة خشبية حتى يتماسك ثم نضيف بياض البيضة وعصير الليمون وماء الزهر ونواصل الخلط حتى نحصل على خليط عاقد.

تحضير العجين :

- نضع الفرينة في قصعة ونجعل فتحة وسطها.
- نضع الكاوكاو المطحون + سكر + الخمارة ونخلط الكل جيداً.
- نضيف المارغرين المذابة + الزيت ونحك جيدا بين اليدين ونرشها بماء الزهر ونلمُّ العجين بالماء ونتركه جانبا مدة 10 دقائق.
- نشكل من العجين أعوادا طولها 8سم ونضعها في صفيحة غير مدهنة وندخلها الفرن مدة 20 دقيقة.
- عند أخذها للون الذهبي نخرجها من الفرن ونتركها تبرد ثم نطلي الحلوة ونزينها بالورود الحمراء والأوراق الخضراء كما يبدو على الصورة.
- نضعها في صينية ونتركها تجف لمدة يوم تقريبا.

الحلزونيات

المقادير :

للعجين :

- 4 أعبار فرينة
- 1/2 عبر مارغرين مذابة (arco)
- 1/2 عبر من الزيت
- حبة بيض
- كيس من الخمارة الكيميائية (صورية)
- قبضة من الملح
- 1/2 عبر من السكر
- كأس شاي من ماء الزهر
- الماء
- صفار البيض والكوكاو مرحي

للطلية:

- 250غ كوكاو مطحون
- 2 ملاعق أكل من السكر
- ملعقة أكل مارغرين مذابة
- كيمية من القرفة
- ماء الزهر



تحضير العقدة :

- نخلط الكوكاو + سكر + قرفة + مارغرين مذابة ونرش الخليط بماء الزهر ونخلط الكل بواسطة الأصابع.

تحضير العجين :

- نضع الفرينة في قصعة ونجعل وسطها فتحة لنضع داخلها الخمارة + الملح + السكر + البيض ونخلط جيدا بالأيدي ثم نصب المارغرين المذابة والزيت ونخلط الكل ونضيف الماء شيئا فشيئا ونعطر أخيرا بماء الزهر حتى نحصل على عجينة طرية.
- نتركها جانبا لمدة 15 دقيقة.
- نحلل العجين بالحلال بسمك 1/2 (نصف) سم تقريبا.
- نقطع العجينة إلى مثلثات (القاعدية 5سم والطول 20سم).
- نضع قليلا من العقدة داخل كل مثلث ونغلقها جيدا بتدويرها من القاعدة إلى الفوق ونحصل هكذا على شكل حلزوني.
- ندهن الحلزونات بصفار البيض ونرشها بقليل من الكوكاو المرحي.
- نضعها في صينية غير مدهونة وندخلها الفرن لمدة 20 دقيقة تقريبا ونخرجها حين تأخذ اللون الذهبي.

تارت بالطلية

المقادير :

للعجين :

- 250 مارغرين مذابة (arco)
- 2 صفار البيض
- 4 ملاعق أكل من السكر الرطب (كريمة)
- 2 أكياس من الفنيلا
- 2 كيس من الخمارة الكيميائية (صورية)
- 1/2 ملعقة قهوة من خميرة الخبز
- فرينة
- معجون المشماش

للطلية :

- 125غ سكر
- 1/2 لتر ماء
- 500غ سكر رطب (كريمة)
- بياض بيضة
- ملعقة قهوة من عصير الليمون
- 2 ملاعق أكل من ماء الزهر
- كاكاو



تحضير الطلية :

- لتحضير سيرو أبيض نضع في كسرونة السكر والماء ونتركه يغلي حتى يتماسك الخليط.
- عند تماسك نتركه يبرد.
- نضع السيرو الأبيض في إناء ونضيف شيئا فشيئا السكر الرطب ونخلطه بواسطة ملعقة خشبية حتى يتماسك ثم نضيف بياض البيضة وعصير الليمون وماء الزهر ونواصل الخلط حتي نحصل على خليط عاقد.
- لتلوين الطلية نضيف قليلا من الكاكاو.

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين المذابة + صفار البيض + سكر رطب + فنيلا ونخلط الكل بواسطة الخلاط الكهربائي أو بخلاط يدوي ثم نضيف الخمارة الكيميائية وخميرة الخبز المذابة في ملعقتين كبيرتين من الحليب الدافئ. نواصل الخلط مع إضافة الفرينة شيئا فشيئا باستعمال اليدين لنتحصل على عجينة لينة وطرية.
- نحلل العجينة بالحلال ونقطعها على شكل دوائر بواسطة كأس. نضع القطعة الأولى في قالب مدهون ومرشوش بقليل من المايزينة. نضع وسطها ملعقة قهوة من المعجون ونغطيها بالقطعة الثانية مع غلق محيط الدائرة بواسطة الأصابع ونكرر العملية مع جميع الدوائر حتى انتهاء العجينة. نضع القوالب في صينية غير مدهونة وندخلها الفرن مدة 10 إلى 15 د تقريبا ثم نخرجها ونتركها.
- نقوم بطلي وجه الحلوة ونزينها كما يبدو على الصورة ونتركها تجف مدة يوم تقريبا.

المريوحات

المقادير :

للعجين :

- كأس زيت
- كأس مارغرين مذابة (arco)
- كأس حليب
- ملعقة أكل من السكر
- فرينة
- عسل
- كمشة كاوكاو مطحون

للعقدة :

- 250غ كوكاو مطحون
- 2 ملاعق أكل من السكر
- ملعقة أكل مارغرين مذابة
- قليلا من القرفة
- ماء الزهر



تحضير العقدة :

- تخلط الكوكاو + سكر + قرفة + مارغرين مذابة ونرش الخليط بماء الزهر ونخلط الكل بواسطة الأصابع.

تحضير العجين :

- نضع في إناء الزيت + المارغرين + الحليب + السكر ونخلط جيدا بكف اليد ثم نضيف الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة طرية وملساء.
- نحلل العجينة بالحلال بسمك نصف سم ونقطعها بواسطة كأس إلى دوائر ونضع وسط كل منها ملعقة قهوة من العقدة ونطويها على نفسها.
- نزينها بواسطة شوكة من الحجم الصغير ونتحصل هكذا على حلوة تشبه المروحة.
- نضع الحلوة على صفيحة غير مدهونة وندخلها الفرن مدة 20 دقيقة تقريبا وعند أخذها للون الذهبي نخرجها من الفرن ثم نغطسها في العسل المذاب وتصفى في كسكاس.
- وأخيرا نزين الحلوة بالكوكاو المطحون.

براسليات بالسكر

المقادير :

للعجين :

- 4 بيض
- كأس من سكر
- قشور الليمون أو منتوج الفنيلا
- كأس زيت دون مذاق
- 2 أكياس من الخمارة الكيميائية (صورية)
- كأس مايزينة
- فرينة
- سكر أحرش للتزيين أو كوكاو مهرس



تحضير العجين :

- نضع في إناء البيض + السكر + قشور الليمون ونخلط الكل جيدا بكف اليد ونواصل الخلط بإضافة الزيت ثم نضيف الخمارة والمايزينة ونصب شيئا فشيئا الفرينة حتى نحصل على عجينة طرية.
- نشكل براسليات (دوائر) ونغطس وجهها في السكر الأحرش.
- نضعها في صينية مدهونة بالزيت وندخلها الفرن مدة 15 د. تقريباً.
- وعند أخذها اللون الأصفر نخرجها من الفرن.

المشوك المخدوع

المقادير :

للعجين :

- 4 صفار البيض
- 250غ مارغرين طرية (arco)
- 2 أكياس خمارة كيميائية (صورية).
- كيس سكر الفنيلا (صورية)
- كأس سكر
- كمية من المايزينة
- الفرينة
- 200غ جوز الهند
- حلوة فضية

للطلية :

- 125غ سكر
- 1/2 لتر من الماء
- 500غ سكر رطب (كريمة)
- بياض بيضة
- ملعقة قهوة من عصير الليمون
- 2 ملاعق أكل من ماء الزهر
- ملون أحمر



تحضير الطلية :

- لتحضير سيرو أبيض نضع في كسرونة السكر والماء ونتركه يغلي حتى يتماسك الخليط.
- عند تماسكه نتركه يبرد
- نضع السيرو الأبيض في إناء ونضيف شيئا فشيئا السكر الرطب ونخلطه بواسطة ملعقة خشبية حتى يتماسك ثم نضيف بياض البيضة وعصير الليمون وماء الزهر وتواصل الخلط حتى نحصل على خليط عاقد.
- لتلوين الطلية نضيف قليلا من الملون الأحمر.

تحضير العجين :

- نخلط بكف اليد جيدا صفار البيض + السكر + المارغرين الطرية + سكر الفنيلا وتواصل الخلط مع إضافة الخمارة والمايزينة والفرينة حتي حصولنا على عجينة طرية.
- نشكل كويران ونكورها في جوز الهند ونضع كل كويرة في صحن ورقي ثم نضع جميعها في صفيحة غير مدهونة ونقوم بفتحة وسط كل واحدة منها عن طريق الأصبع (السبابة).
- ندخلها الفرن مدة 20د تقريبا وعند أخذها للون الأحمر نخرجها منه.
- نملأ كل فتحة بنصف ملعقة قهوة من الطلية ونزينها بالحلوة الفضية ونتركها تجف.

نصيحة :

- *نستطيع أن نحتفظ ببقية الطلية بوضعها داخل علبة لترضع بعدها في الثلاجة.*

مسكوتشة

المقادير :

للعجين :

- بيضتان
- كأس سكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 2 أكياس من خمارة كيميائية (صورية)
- كأس حليب
- 1/2 كأس زيت دون مذاق
- كأسان من الفرينة
- 1/2 كأس من المايزينة

للطلية :

- معجون المشماش
- كمية من الكوكاو المهرس



تحضير العجين :

- تضع في إناء البيض + السكر + منتوج الفنيلا وتخلط جيدا بواسطة الخلاط الكهربائي وتصب الزيت والحليب وتكمل الخلط ثم نضيف الفرينة والمايزينة والخمارة الكيميائية وتخلط جيدا حتى نحصل على عجينة متجانسة.
- نفرغ العجينة في قالب مدهون.
- ندخله الفرن مدة 30 دقيقة.
- نخرجه من الفرن وعندما يبرد نطلي الحلوة بالمعجون ونرشه بالكوكاو المهرس.

ملاحظة :

- *يمكن استعمال جوز الهند بدل الكوكاو المهرس.*
- *يمكن كذلك استعمال القوالب الصغيرة كما يبدو في الصورة.*

قريوش رمضاني

المقادير :

للعجين :

- كيلو فرينة
- 125غ مارغرين طرية (arco)
- كأس زيت
- بيضة
- كيس خمارة كيمياوية (صورية)
- ملعقة قهوة من خميرة الخبز
- ملعقة أكل من الخل
- ملعقة أكل من ماء الزهر
- ملعقة قهوة من القرفة
- كيس من الزعفران
- الماء
- الزيت للقلي
- الجلجلان محمص
- عسل



تحضير العجين :

- نضع في قصعة الفرينة ونجعل فتحة وسطها.
- نضيف البيضة والخل وماء الزهر والزيت والمارغرين المذابة والخمارة الكيميائية والقرفة ونخلط الكل جيداً بكف اليد ثم نضيف خميرة الخبز المذابة في ملعقتين كبيرتين في الماء الدافئ.
- نذيب الزعفران في الماء.
- نبلل الخليط بماء الزعفران ونخلط حتى نحصل على عجينة طرية وملساء.
- نتركها جانبا مدة 30 دقيقة تقريبا.
- نحلل العجينة بالحلال بسمك 2 مم تقريبا ونقطعها بواسطة الطابع المربع ونشكل قريوش حسب الإختيار.
- بعد الإنتهاء من إعداد كامل المربعات، تضع الزيت في مقلاة.
- عندما تصبح الزيت ساخنة نضع فيها القريوشات.
- وعند أخذها للون القاتم على الوجهين نسحبها من المقلاة ونغطسها مباشرة في العسل. ثم نزينها بحبات من الجلجلان المحمص.

ملاحظة :

- *للقريوش هذا نفس مذاق حلوة الموز الرمضاني.*

حلوة اللمبوط

المقادير :

للعجين :

- 125غ مارغرين طرية (arco)
- 125غ سكر رطب (كريمة)
- ملعقة أكل من ماء الزهر
- بيضة
- كيس من الخمارة الكيميائية (صورية)
- فرينة
- الملون.



تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين والسكر ونخلطهما طويلا بكف اليد ثم نضيف البيضة وماء الزهر ونخلط الكل جيداً.

- نضيف الخمارة والفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة طرية.

- نضع قليلا من العجين في اللمبوط ونضغط بواسطة الأصبع مباشرة في الصحون الورقية لنتحصل بعد ذلك على شكل ورود.

- نزين الوجه بعجينة ملونة حسب الإختيار.

- نضعها في صفيحة غير مدهونة وندخلها الفرن مدة 15 دقيقة تقريبا ونخرجها عند أخذها اللون المناسب.

غريبية بالزيت

المقادير :

للعجين :

- 4 كؤوس فرينة
- كأس سكر رطب (كريمة)
- ملعقة أكل مارغرين طرية (arco)
- زيت
- الكاكاو



تحضير العجين :

- نضع في إناء الفرينة ونضيف لها السكر ونخلطهما جيدا ونصب وسط الخليط المارغرين والزيت.
- نحك الخليط بالأيدي حتى يصبح متماسكا.

تحضيرا العجينة الملونة (العقيدة).

- نأخذ قليلا من العجين ونخلطه بقليل من الكاكاو حتى نحصل على عجينة ذات لون بني.
- نشكل حرابيش ونضع وسطها العجينة الملونة ونغلقها جيدا.
- نزين الحربوش بواسطة شوكة ونقطعه إلى مقروضات لنجعل وسطها حبة الكوكاو.
- نضع الحلوة على صفيحة غير مدهونة وندخلها الفرن مدة 20 دقيقة تقريبا.
- ننزعها من الفرن ونتركها تبرد.

دزيريات

المقادير :

للعجين :

- 500غ فرينة
- صفار بيضة
- حوالي 125غ مارغرين مذابة (arco)
- ملعقة أكل من السكر
- كمشة ملح
- ماء الزهر
- عسل

للعقدة :

- 500غ كوكاو متوسط الطحن
- 125غ سكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- كيس خمارة كيميائية (صورية)
- 125غ مارغرين مذابة
- 7 أو 8 بيضات



تحضير العجين :

- نضع في إناء الفرينة ونجعل وسطها كمية الملح والسكر ثم نضيف لها صفار البيض والمارغرين.
- تخلط الكل بين الأيدي جيدا.
- حواصل الخلط مع إضافة ماء الزهر حتى نحصل على عجينة متماسكة.
- تغطي العجينة ونتركها جانبا مدة 20 دقيقة.

تحضير العقدة :

- تخلط الكوكاو بالسكر ومنتوج الفنيلا والخمارة الكيميائية ونصب على الخليط المارغرين المذابة.
- نبدأ في الخلط بواسطة ملعقة خشبية ونحن نضيف للخليط البيضة تلوى الأخرى حتى تصبح العقدة طرية.
- وفوق مائدة مدهونة نحلل العجينة بالحلال ثم نقطعها إلى دوائر بواسطة كأس.
- ندهن القوالب ونرشها بالمايزينة ثم نضع العجين على المحيط الداخلي للقالب ويملأ بعد ذلك بالعقدة بواسطة ملعقة كبيرة ونزينها بالحلوة الفضية أو بحبة من الكوكاو.
- نضع القوالب على صفيحة وندخلها الفرن ذو حرارة متوسطة مدة 20 دقيقة تقريبا حتى تصبح الحلوة ذات لون جد ذهبي.
- نخرجها من الفرن ونصب عليها العسل.

بوسو لا تمسو

المقادير :

للعجين :

- 300غ فرينة
- ملعقة أكل من السكر
- قشور الليمون
- بيضة
- نصف ملعقة قهوة من الخمارة الكيميائية (صورية)
- كأس شاي من الزيت
- 200غ من الكوكاو المطحون
- 125غ مارغرين مذابة (arco)
- ماء الزهر
- سكر رطب (كريمة)



تحضير العجين :

- نضع في إناء الفرينة ونضيف وسطها السكر وقشور الليمون والخمارة الكيميائية والبيضة والكوكاو.
- نضيف للكل المارغرين المذابة والزيت ونخلط جيدا عن طريق الأيدي ونرش الخليط بماء الزهر حتى نحصل على عجينة متماسكة.
- نشكل حرابيش ونقطعها على شكل مقروضات.
- نضع القطع على صفيحة مدهونة
- ندخلها الفرن لمدة حوالي 15 إلى 20 دقيقة
- وعند إخراج الحلوة من الفرن نتركها تبرد ثم نغطسها في ماء الزهر ثم نكسوها بالسكر الرطب ونتركها تجف.
- تقدم حينئذ في صحون ورقية.

حلوة بالكاكاو

المقادير :

للعجين :

- 500غ مارغرين طرية (arco)
- كأس سكر رطب (كريمة)
- كأس ونصف من العسل
- كيس خمارة كيميائية (صورية)
- 6 ملاعق أكل من الكاكاو
- فرينة.
- حلوة فضية



تحضير العجين :

- نضع في إناء مارغرين طرية وسكر رطب وعسل وخمارة كيميائية والكاكاو.
- نخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة.
- لتشكل الحلوة هناك قطعة خاصة نستعملها لتعطينا الشكل الموجود في الصورة.
- نملأ القطعة المذكورة ونضغط على القفل العلوي لها لنتحصل بعد ذلك على الشكل الذي نريده.
- نكرر العملية حتى إنتهاء العجينة
- نزين وسط الحلوة بحبة من الحلوة الفضية.
- نضعها في صينية غير مدهونة
- ندخلها الفرن مدة حوالي 30 دقيقة.
- وعند إخراجها منه نتركها تبرد.

مخبز بالفلان

المقادير :

للعجين :

- 250 غ مارغرين مذابة (arco)
- 2 بيضات
- 3 ملاعق أكل من فلان الفنيلا (كرعة).
- ملعقة أكل من السكر.
- كيس من الفنيلا.
- كيس خمارة كيميائية (صورية)
- نصف كأس مايزينة.
- فرينة
- حلوة فضية

للعقدة :

- 250غ كوكاو مطحون
- 2 ملاعق أكل من السكر.
- ملعقة أكل مارغرين مذابة
- كمية من القرفة
- ماء الزهر

للطلية :

- 125غ سكر
- نصف لتر من الماء
- 500غ من السكر الرطب (كرعة)
- بياض بيضة
- ملعقة قهوة من عصير الليمون
- 2 ملاعق أكل من ماء الزهر
- ملون أحمر



تحضير العجين :

- نضع في إناء الكوكاو والسكر والقرفة والمارغرين المذابة مع إضافة ماء الزهر ونخلط جيدا بواسطة الأصابع.

تحضير الطلية :

- لتحضير سيرو أبيض نضع في كسرونة السكر والماء ونتركه يغلي حتى يتماسك الخليط وعندئذ نضعه يبرد.
- نضع السيرو الأبيض في إناء ونضيف شيئا فشيئا السكر الرطب ونخلطه بواسطة ملعقة خشبية حتى يتماسك ثم نضيف بياض البيضة وعصير الليمون وماء الزهر ونواصل الخلط حتى نحصل على خليط عاقد.
- لتلوين الطلية نضيف قليلا من الملون الأحمر.

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين المذابة والبيضتان والفلان والسكر والفنيلا ونخلط الكل جيدا بكف اليد ونضيف المايزينة والخمارة الكيميائية والفرينة شيئا فشيئا حتى تحصل على عجينة لينة.
- نحل العجينة بالحلال ونقطعها إلى دوائر بواسطة كأس ونضع وسطها كمية من العقدة ونغلقها على شكل مثلث (مخبز).
- نضع الحلوة في صينية مدهونة ومرشوشة بالفرينة.
- ندخل الصينية الفرن مدة 20 دقيقة تقريبا.
- ولما تبرد الحلوة بعد نزعها من الفرن نطلي وجهها ونزينها بالحلوة الفضية ونتركها تجف لمدة يوم تقريبا.
- نقوم بتقديم الحلوة في صحون ورقية.

ملاحظة :

1) يمكن تعويض العقدة الحالية بعقدة جوز الهند ملوّن بالأحمر.

2) يمكن الإستغناء عن العقدة بتقطيع العجينة بواسطة الطابع اليدوي.

شوسون بالمعجون

المقادير :

للعجين :

- كأس زيت
- نصف كأس ماء
- ملعقة أكل من السكر
- كيس من الخمارة الكيميائية (صورية)
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- فرينة
- معجون المشماش
- سكر رطب للتزيين (كريمة)



تحضير العجين :

- نضع في إناء الزيت والسكر ومنتوج الفنيلا والخمارة الكيميائية ونخلط الكل طويلا بالشوكة ونواصل الخلط مع إضافة الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة طرية ملساء ونتركها جانبا مدة 10 دقائق.
- نحلل العجينة بالحلال بسمك قدره 2مم تقريبا ثم نقطعها إلى دوائر بواسطة كأس ونجعل وسط كل دائرة ملعقة قهوة من المعجون.
- نطوي العجينة على نفسها ونضغط على جوانبها ونضعها في صفيحة غير مدهونة.
- نضع الصفيحة داخل الفرن لمدة حوالي 15 إلى 20 دقيقة.
- عندما تأخذ الحلوة لونا ذهبا ننزعها من الفرن وفرشها بالسكر الرطب.

قرنونة بالتمر

المقادير :

للعجين :

- نصف لتر من خليط الزيت + مارغرين مذابة (arco)
- ربع لتر من الحليب
- 20 غ من السكر (ملعقة أكل من السكر)
- كيس فنيلا.
- فرينة
- عسل
- كمشة من الجلجلان محمص.

للعقدة :

- كيلو من التمر المطحون (الغرس).



تحضير العقدة :

- نضع في إناء الزيت والمارغرين والحليب والسكر وكيسا من الفنيلا ونخلط الكل جيدا بكف اليد ونواصل الخلط مع إضافة الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة وسهلة التكوير.
- نقسم هذه العجينة إلى كرات ذات حجم برتقالة.
- نبسط كل كرة على حدة بالخلال بسمك 1مم تقريبا.
- ونأخذ منها قطعة عرضها 15سم ونضع الغرس على الجانب العرضي ثم تدار على نفسها 3 مرات حتى نحصل على شكل حربوش.
- نقطع الجهة العلوية للحربوش بواسطة مقص على أن يكون البعد بين القصة والأخرى حوالي 1سم ثم تدور الحربوش برفق لنحصل على شكل دائري كما يبدو في الصورة.
- تدخل الحلوة الفرن بعد وضعها في صينية غير مدهونة مدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا وتنزعها عند أخذها للون الذهبي.
- نغطسها في العسل وتزين بالجلجلان المحمص.

ملاحظة :

يمكن استعمال عقدة الكوكاو بدل الغرس.

تــارت بكريــمة الســميــد

المقادير :

للعجين:

- 100غ سكر رطب (كريمة)
- 100غ مارغرين مذابة (arco)
- 3 بيضات
- 3 ملاعق أكل من العسل.
- كيس خمارة كيميائية (صورية)
- كيس فنيلا
- فرينة
- حلوة فضية للتزيين.

للكريمة:

- نصف لتر من الحليب
- 200غ من السكر
- 100غ سميد متوسط
- 100غ مارغرين طرية.



تحضير العقدة :

- نضع في كسرونة الحليب المغلي والسكر والسميد ونجعلها على نار هادئة ومعتدلة ونخلط الكل بواسطة ملعقة خشبية وعندما نحصل على كريمة عاقدة ننزعها من النار ونتركها تبرد ثم نضيف لها المارغرين الطرية ونخلط الكل جيد.

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين المذابة والسكر الرطب والبيضات والعسل والفنيلا وأخيرا الخمارة الكيميائية ونخلط الكل جيدا بواسطة اليد مع إضافة الفرينة حتي نحصل على عجينة طرية ولينة.
- نقسم العجينة إلى 4 كرات ونأخذ صينية مربعة وندهن ظهرها حيث نضع الكرة المحللة بالحلال وندخلها الفرن مدة 5 إلي 10 دقائق تقريبا.
- ننزعها عند أخذها للون الأصفر ونتركها تبرد.
- نواصل العملية مع الكرات الثلاثة الباقية المبسطة بالحلال.
- نطلي المبربع الأول بطبقة من الكريمة ونضع فوقها المربع الثاني المطلي هو الآخر ثم نفس الشيء مع المربع الثالث ونرش الحلوة بمسحوق المربع الرابع ونتركها جانبا لمدة يوم تقريبا حتى يزداد حجمها ثم نقطعها على شكل مقروضات ونزينها بالحلوة الفضية ونقدمها في صحون ورقية.

البريوش

المقادير :

للعجين :

- 2 حبات بيض
- قشور الليمون (ليمونة 1)
- كأس سكر
- كأس حليب
- نصف كأس زيت
- كيس خمارة كيميائية (صورية)
- ملعقة أكل من خميرة الخبز
- فرينة
- قطعة مارغرين مذابة (arco)
- صفار بيضة.

للطلية :

- عسل
- كوكاو مطحون
- سكر رطب (كريمة)



تحضير العجين :

- نضع البيضتان في إناء بعد إكسارهما ونضيف قشور الليمون (قشور ليمونة واحدة) والسكر والحليب والزيت والخمارة الكيميائية وخميرة الخبز تكون مذابة من قبل في حليب دافئ.

- نخلط الكل بخلاط كهربائي حتى يبيّض (يأخذ اللون الأبيض).

- نضيف الفرينة شيئا فشيئا ونخلط حتى نحصل على عجينة لصقة مثل عجينة المسمّن ثم نغلفها ونتركها جانبا لمدة ساعة تقريبا حتى يتضاعف حجمها وحينئذ نلمها بقطعة المارغرين المذابة.

- نشكل بعد ذلك حرابيش طولها 20سم نغلقها على شكل أساور (دوائر) وكلما شكلنا أسورة نضعها في صفيحة مدهونة ومرشوشة قليلا بالفرينة ونتركها تخمر مرة ثانية.

- ندهن الأساور بخليط من صفار البيض وملعقة أكل من الحليب وندخلها الفرن لمدة 20 إلى 25 دقيقة تقريبا ثم ننزعها عندما تأخذ اللون الذهبي وحين تبرد نزينها بالعسل ونرش عليها الكوكاو المطحون والسكر الرطب.

عش البلبل

المقادير :

للعجين :

- 300غ فرينة
- ملعقة أكل من السكر
- بيضة
- كمية ملح
- 150غ مارغرين مذابة (arco)
- الماء
- 3 كريرات قطايف
- عسل

للعقدة :

- 250غ كوكاو مطحون
- 2 ملاعق أكل من السكر.
- ملعقة أكل من المارغرين المذابة
- كمشة قرفة
- ماء الزهر.



تحضير العقدة :

- تخلط في إناء الكوكاو والسكر والقرفة والمارغرين مذابة ثم نرش الخليط بماء الزهر ونواصل الخلط بواسطة ملعقة خشبية ونتركه جانبا.

تحضير العجين :

- نجعل الفرينة في إناء ونضيف لها السكر وكمية من الملح والبيضة والمارغرين المذابة ثم نحك الكل جيدا بين اليدين ونرشه بقليل من الماء وبعد ذلك نلمه ونتركه جانبا لمدة تقارب 15 دقيقة.
- نحلل العجين فوق مائدة مدهونة بواسطة الحلال ثم نشكل مع رشها بالمايزينة.
- نجعل العجينة الدائرية داخل القالب ونثقب عمقها بواسطة شوكة.
- نملأ القوالب بملعقة قهوة واحدة من العقدة ثم نضيف فوقها كمية من القطايف ونرش هذه الأخيرة بالمارغرين المذابة.
- وعند وضعها في صينية ندخلها الفرن لمدة زمنية تتراوح ما بين 15 إلى 20 دقيقة وننزعها عندما تأخذ الحلوة اللون الطهبي.
- نسقي الحلوة بالعسل ونزينها بالحلوة الفضية ونقدمها في صحون ورقية فضية.

صبيعات بالقوفريت

المقادير :

للعجين :

- بيضات
- 250غ مارغرين مذابة (arco)
- كأس تقريبا من السكر الرطب (كريمة)
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا.
- كيسان (02) من الخمارة الكيميائية (صورية)
- كأس مايزينة
- فرينة

للتزيين :

- 5 ملاعق أكل من الكاكاو
- 4 ملاعق أكل من السكر الرطب.
- كأس شاي من الحليب
- ملعقة قهوة مارغرين
- 2 علبتان من القوفريت



تحضير العجين :

- نخلط في إناء البيض والمارغرين المذابة والسكر الرطب ومنتوج الفنيلا بكف اليد ثم نضيف المايزينة والخمارة ونواصل الخلط مع إضافة الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل علي عجينة طرية.
- نشكل أصابع ونضعها في صفيحة مدهونة ومرشوشة بالفرينة وندخلها الفرن لمدة 15 دقيقة تقريبا.
- وعند أخذها للون الوردي ننزعها من الفرن.
- نأخذ كسرونة ونجعل فيها الحليب والمارغرين والكاكاو والسكر الرطب ونخلط الكل بواسطة ملعقة خشبية ثم نضعها على نار هادئة حتى يصبح الخليط متماسكا.
- نسحب الكسرونة من النار ونتركها تبرد.
- نغطس الأصابع في الشوكلاطة ثم نغلفها بالقوفريت المرحية.

صابلي بالمعجون

المقادير :

للعجين :

- 6 صفار البيض
- 250غ مارغرين طرية (arco)
- كأس من السكر
- كيسان(02) خمارة كيميائية (صورية).
- كيسان(02) سكر الفنيلا
- كأس مايزينة
- فرينة

للتزيين :

- جوز الهند
- معجون المشماش



تحضير العجين :

– نضع في إناء صفار البيض والمارغرين المذابة والسكر والفنيلا ونخلط الكل جيدا بواسطة اليد ثم نضيف الخمارة الكيميائية والمايزية ونواصل الخلط مع إضافة الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة وملساء.

– نحلل العجين بواسطة الحلال بسمك نصف سم ونقطعها بالطابع البيضوي إلى غاية انتهاء العجينة كلها ثم نأخذ نصف القطع ونجعل في كل قطعة ثقبين بواسطة سدادة (كما يظهر ذلك في الصورة).

– نجعل كل القطع في صفيحة مدهونة ومرشوشة بالمايزينة وندخلها الفرن لمدة قدرها 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.

– عندما تنضج ننزعها من الفرن نطلي القطع الغير مثقوبة بالمعجون ونضع فوقها القطع المثقوبة المطلية هي الأخرى بالمعجون ونزين وجهها بجوز الهند.

جلجلانيات

المقادير :

للعجين :

- 3 كؤوس من الكوكاو المطحون
- 1/2 كأس من الجلجلان محمص
- 1/2 كأس من المارغرين المطابة (arco)
- 1/2 كأس من العسل
- 3 بيضات
- كيس خمارة كيميائية (صورية)
- 250غ من الجلجلان الغير محمص
- عسل
- 2 بياض البيض



تحضير العجين :

- نخلط في إناء وبواسطة ملعقة خشبية الكوكاو المطحون والخمارة الكيميائي والجلجلان المحمص والمارغرين المطابة والعسل ونواصل الخلط مع إضافة حبات البيض واحدة تلو الأخرى حتى نحصل على عجينة غير لصيقة ونتركها جانبا حتى تجف.
- وفوق مائدة مدهونة تشكل حرابيش وبعد تبسيطها باليد نقطعها بواسطة الطاب (انظر الصورة).
- نخفق قليلا بياض البيض ونغطس فيه الحلوة ثم نغلفها بالجلجلان الغير محمص.
- نضع الحلوة في صفيحة غير مدهونة وندخلها الفرن لمدة تتراوح بين 10 و15 دقيقة.
- بعد نزعها من الفرن نغطسها مباشرة في العسل.
- نقدمها في صحون فضية.

ملاحظة :

يمكن تقطيع الجلجلانيات بأي طابع نشاء أو على شكل مثلثات.

مقروض التمر

المقادير :

للعجين :

- 3 أعبار سميد
- نصف عبر مارغرين مذابة (arco)
- نصف عبر زيت
- كمية من الملح
- كأس من ماء الزهر
- الماء
- كيلو من التمر المرحي (الغرس)
- عسل.



تحضير العجين :

- نضع في إناء السميد والمارغرين والزيت والملح ونحك الكل جيدا بين اليدين.
- نرش الخليط بماء الزهر ونضيف الماء شيئا فشيئا مع الخلط حتى نحصل على عجينة متماسكة.
- نكور العجينة على شكل حربوش ثم نبسطه باليد.
- نضع على وجه الحربوش المبسّط الغرس ونغلّفه بحربوش مبسط هو أيضاً ثم نغلق الجوانب وبعدها نقطعه إلي مثلثات.
- نزيت وجه المثلثات بواسطة سكين.
- نضع الحلوة على صفيحة غير مدهونة وندخلها الفرن مدة 30 دقيقة تقريبا.
- نخرج الحلوة من الفرن عند أخذها للون ذهبي جميل.
- بعدئذ نغطس الحلوة مباشرة في العسل.

ملاحظة :

- *يمكن تعويض الغرس بعقدة الكوكاو.*

مقــــروص

المقادير :

للعجين :

- كيلو فرينة
- كيسان خمارة كيميائية (صورية)
- 200غ مارغرين طرية (arco)
- كأس زيت
- 200غ سكر
- كأس شاي ماء الزهر
- قليل من الماء
- قرنفل للتزيين.

للعجين :

- 250غ كوكاو مطحون
- ملعقتان كبيرتان من السكر
- ملعقة أكل مارغرين مذابة
- كمية من القرفة
- ماء الزهر.



تحضير العقدة :

– نضع في إناء الكوكاو والسكر والقرفة والمارغرين المذابة مع إضافة ماء الزهر ونخلط جيدا بواسطة الأصابع.

تحضير العجينة :

– نضع في قصعة الفرينة ونصب وسطها المارغرين المذابة والخمارة ثم نحك بين اليدين. بعد ذلك نضيف الزيت ونخلط جيدا مع إضافة السكر ونحك مرة ثانية العجين بين اليدين ونرش بماء الزهر ونواصل الخلط مع إضافة قليل من الماء شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة وملساء.

– نشكل كويرات بحجم حبة بيض لنجعل منها حرابيش صغيرة. ونضع وسطها العقدة ونغلقها جيدا ثم ندورها على شكل هلال ونقرص كامل وجهه ونزين وسطه بحبة من القرنفل.

– نضع الحلوة في صفيحة غير مدهونة وندخلها الفرن لمدة 20 إلى 25 دقيقة تقريبا وننزعها عند أخذها للون الطهبي.

ملاحظات:

- *يمكن تعويض شكل الهلال بشكل الدائرة*
- *يمكن تعويض العقدة بالغرس.*

تشاراك معسل

المقادير :

للعجين :

- 3 كؤوس فرينة
- نصف كأس مارغرين طرية (arco)

نصف كأس زيت

- ملعقة أكل من السكر
- بيضة
- ملعقة قهوة خمارة كيميائية (صورية)
- كأس شاي من ماء الزهر
- الماء
- العسل
- كمشة كوكاو مطحون للتزيين.

للعقدة:

- 250غ كوكاو مطحون
- ملعقتان كبيرتان من السكر
- ملعقة أكل مارغرين مذابة
- قليل من القرفة
- ماء الزهر.



تحضير العقدة :

- نضع في إناء الكوكاو والسكر والقرفة والمارغرين المذابة مع إضافة ماء الزهر وتخلط جيدا بواسطة الأصابع.

تحضير العجين :

- نضع في إناء الفرينة ونجعل وسطها السكر والخمارة والبيضة والمارغرين والزيت ونحك جيدا بواسطة اليدين ونرش بماء الزهر ونضيف الماء شيئا فشيئا مع الخلط حتى نحصل على عجينة سهلة ونتركها جانبا لبضعة دقائق.

- نبسط العجينة بالخلاّل بسمك 1مم تقريبا ونقطعها بواسطة طابع الڤريوش حتى نحصل على 5 أجزاء ويقطع كل جزء إلى شطرين بواسطة جرارة.

- وفي أحد زوايا المربع نضع ملعقة صغيرة من العقدة ونشرع في التكوير حتى نحصل على شكل تشاراك.

- نعيد الكرة حتى إنهاء العجينة.

- نضع الحلوة في صينية غير مدهونة وندخلها الفرن لمدة 20 دقيقة تقريبا ثم ننزعها ونتركها تبرد وبعد ذلك نغطسها في العسل ونزينها بقليل من الكوكاو المطحون.

وريـــــدات

المقادير :

للعجين :

- 5 صفار البيض
- كأس سكر تقريبا.
- ملعقة قهوة من معطر الموز أو المشماش
- 250غ مارغرين طرية (arco)
- كيسان خمارة كيميائية (صورية)
- كأس ما يزينة
- فرينة
- معجون المشماش
- ملون أحمر



تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين الطرية والسكر وصفار البيض ونخلط جيدا باليد ونضيف المعطر والمايزينة والخمارة والكيميائية ونواصل الخلط مع إضافة الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة طرية.
- نشكل كويرات صغيرة بحجم صفار البيض ثم نضعها في قوالب مدهونة ومرشوشة بالمايزينة.
- نقوم بفتحة وسط كل كويرة ثم نقرص محيطها فنتحصل بذلك؛ على شكل وردة.
- نصبغ المعجون باللون الأحمر ونضع نصف ملعقة صغيرة وسط كل كويرة.
- نضع القوالب في صينية وندخلها الفرن لمدة 20 دقيقة تقريبا.
- نترك الحلوة تبرد ثم ننزعها من القوالب.
- نقدم بعد ذلك الوريدات في صحون ورقية.

حلوة الجوزه

المقادير :

للعجين :

- 250غ مارغرين مذابة (arco)
- 4 بيضات
- ملعقة أكل من السكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- كأس مايزينة
- كيس خمارة كيميائية (صورية)
- ملعقة قهوة من الكاكاو
- فرينة
- عسل

للعقدة :

- 250غ كوكاو مطحون
- نصف علبة بيمو مرحي
- نصف كأس مراغرين مذابة
- كأس عسل
- علبة صغيرة من حلوة الترك.



تحضير العقدة :

- نضع في صحن الكوكاو المطحون والبيمو المرحي والمارغرين المذابة وحلوة الترك مبشورة ثم نرش بالعسل ونخلط الكل حتى نحصل على عقدة غير لصيقة.

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين المذابة وملعقة أكل من السكر ومنتوج الفنيلا ثم نحك جيدا بواسطة كف اليد ونضيف حبات البيض ونخلط مرة أخرى. ونفرغ بعد ذلك المايزينة والكاكاو والفرينة حتى نحصل على عجينة متماسكة وطرية نشكل بها كويرات صغيرة ذات حجم أقل من حجم موضع الكويرة في القالب ثم نواصل العملية حتى إنتهاء العجينة. ثم نقوم بتسخين جهتي القالب قبل الإستعمال.

- نضع الكويرات في المواضع الجوفاء ثم نغلق القالب جيدا لنحصل على شكل حوزة وفوق النار نقلب القالب على الجهتين لمراقبة نضج العجينة ثم ننزع بقاياها بواسطة سكين ونواصل العملية حتى إنتهاء العجينة. وبعد نزع الحلوة من القالب نقطع الجوانب الخارجية والزائدة بواسطة سكين أو مقص لنحصل على جوزة جيد. ثم نطلي جوف كل قشرة بالعسل ونملأها بالعقدة ونغلق كل قشرة بأخرى لكي نحصل على حبة من الجوزة.

- نغطس الجوزة في العسل ونقدمها في صحون فضية.

ملاحظات:

- *قبل استعمال القالب لأول مرة يجب غسله ثم تركه يجف مع دهن داخله.*

- *للحصول على حلوة كوكياج نقوم باستبدال القالب فقط مع الحفاظ على نفس الكيفية السابقة.*

حلوة الموز

المقادير :

للعجين :

- 125غ مارغرين مذابة (arco)
- ملعقة أكل من السكر
- بيضتان
- ملعقة قهوة من معطر الموز
- كيس زعفران
- كيس خمارة كيميائية (صورية)
- كأس مايزينة
- فرينة
- عسل

للعقدة :

- 250غ كوكاو مطحون
- نصف علبة بيمو مرحي
- نصف كأس مراغرين مذابة
- كأس عسل
- علبة صغيرة من حلوة الترك.



تحضير العقدة :

- نضع في صحن الكوكاو المطحون والبمو المرحي والمارغرين المذابة وحلوة الترك مبشورة ثم نرش بالعسل ونخلط الكل حتى نحصل على عقدة غير لصيقة.

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين المذابة وملعقة أكل من السكر والمعطر ونخلط جيدا بكف اليد ثم نضيف البيضتين ونخلط مرة أخري مع إضافة الزعفران والخمارة والمايزينة ثم الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة طرية.
- نشكل أنابيب صغيرة على شكل تمرة بحيث يكون حجمها أقل من الأماكن الجوفاء للقالب ونواصل العملية حتى إنهاء العجينة كلها.
- يجب تسخين القالب على الجهتين قبل استعماله.
- نضع كل أنبوب مشكل في جوف القالب حتي نملأه ونغلقه جيدا لنحصل على شكل جيد للموز ثم نقلب القالب لمراقبة نضج العجينة ونقطع الجوانب الخارجية والزائدة بواسطة سكين ونعيد العملية حتي إنهاء الأشكال كلها ثم نقطع جوانبها لنحصل على موز جيد.
- نأخذ القشور وندهن داخلها بالعسل ثم نملأها بالعقدة ونشرع في إلصاق قشرتين مع بعضهما البعض فنحصل بذلك على حلوة في شكل موز.
- نغطس الحلوة في العسل ونقدمها في صحون فضية.

حب الملوك

المقادير :

للعجين :

- كأس من حليب لحضة محمص
- كأس فرينة محمصة
- كأس كوكاو مطحون
- نصف علبة بيمو مرحي
- كأس عسل

نصف كأس مارغرين طرية (arco)

- علبة صغيرة من حلوة الترك مبشورة

المقادير :

للتزيين :

- ملون أحمر
- ماء الزهر
- سكر أحرش
- أعواد تزيين



تحضير العجين :

- تحمص الفرينة والحليب (بودرة) في مقلاة حتى تحصل على لون وردي.
- نجعل الخليط المحمص من قبل في إناء ونضيف الكوكاو وحلوة البيمو المرحي وحلو الترك مبشورة ثم نرش الكل بالمارغرين المذابة والعسل ونشرع في الخلط بواسطة اليد حتى نحصل على عجينة متماسكة.
- نذوّب الملون في ماء الزهر.
- نشكل كويرات على شكل حب الملوك ونغطسها بعد ذلك في الملوّن ثم نكوّرها في السكر الأحرش.
- نهيأ الصحون الورقية ونجعل في كل صحن حبتين من الحلوة ثم نزين كل حبة بعو من أعواد التزيين.

مسمن مقطع

المقادير :

للعجين :

- كيلو سميد رقيق
- ملعقة قهوة من الملح
- ماء دافئ.
- الزيت والمارغرين (arco) للطهي

للتزيين :

- ملبسات
- بيض طازج



تحضير العجين :

– نضع في قصعة السميد الرقيق والملح ثم نرش بالماء ونحك بكف اليدين فنحصل على عجينة غير طرية وبعد ذلك نصب عليها الماء شيئا فشيئا مع الدلك الجيد حتى تصبح طرية.

– نشكل كويرات بحجم حبة المندرين ونضعها على مائدة مدهونة.

– نأخذ أربعة كويرات ونبسطها بواسطة اليد ونضعها فوق بعضها البعض ثم نبسطها من جديد فتصبح رقيقة ودائرية ونجعلها في الطجين الذي يكون قد سخن من قبل ودهن قليلا على نار متوسطة، وبعد قليل نقلب الخبزة على الوجه الأخر مع رشها ببعض القطرات من الزيت وعند أخذها اللون الوردي تنزعها من الطجين ثم نغطيها بقطعة قماش ونتركها جانبا ونواصل العملية حتي إنهاء العجينة.

– نحل الخبزة إلى أوراق ثم نقطع كل ورقة إلى نصفين فندخلها مباشرة الآلة (في جانب الرشتة) لنحصل على الرفيس المقطع ونواصل العملية مع جميع الأوراق.

– نجعل الرفيس في كسكاس موضوع على قدر فيه ماء مغلي ونتركه على البخار حتى يجهز ثم نفرغه في قصعة ونرشه بقليل من المارغرين المذابة ونقدمه مزينا بالملبسات والبيض مرفوقا بالعسل.

ملاحظات:

– هناك طريقة أخرى : نأخذ 3 أو 4 أوراق ملفوفة على نفسها ونقطعها بواسطة سكين فنحصل على الرفيس المقطع.

– يمكن تعويض الملبسات بالعنب الجاف.

الفهرس